

◇◇◇◇◇ 洋菓子素材勉強会開催のご案内 ◇◇◇◇◇

この度、(一社)埼玉県洋菓子協会では、伊那食品工業株式会社様ご協力の下、ゲル化剤の勉強会を開催いたします。ゲル化剤を使い分ける方法などを中心に、寒天の使い方の勉強会を予定しています。夏場の冷菓子販売に向けて是非ご活用ください。ご多忙のところ誠に恐縮ではございますが、奮ってご参加下さいますようご案内申し上げます。

『商品化しやすいゲル化剤の使い方』

日時 平成26年6月24日(火)

午後1時～4時30分 (受付開始:12:30)

会場 株愛工舎製作所 CAP ホール

埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

会費 一人 3,000円 (当日受付にてお支払い下さい)

持ち物 筆記用具

定員 40名 (定員になり次第〆切)

協賛 伊那食品工業株式会社 研究室

内容

- 1、ゲル化剤について
(ゲル化剤とはどのようなものか)
- 2、シロップゼリーによる様々な凝固剤の比較
(ゼラチン、アガー、寒天による食感の違いやそれぞれの特性)
- 3、寒天についての特性
(寒天の優位点などかんてんのはなし)
- 4、伊那食品についての商品説明
(寒天を産業にした伊那食品工業についてその他商品の説明)
- 5、夏にむけての殺菌ゼリーについて
(殺菌ゼリーの定義とその使い方、伊那食品の品番による食感の違い)
- 6、今後のゲル化剤の進化について
(新しい寒天の使い方など今後のゲル化剤について)



協力 株式会社株愛工舎製作所

お申込み ☎お電話または下記「申込書」にご記入の上 FAX して下さい

6/24 洋菓子素材勉強会「商品化しやすいゲル化剤の使い方」申込書

会員 No		ふりがな 受講者名	
2名以上でお申込の際は連名でご記入下さい			
貴店名			
ご住所	☎		
TEL		FAX	
申込⇒FAX : 048-441-2121 締切 6/18(水)			FAX 番号記載の方には受付確認書を 送ります

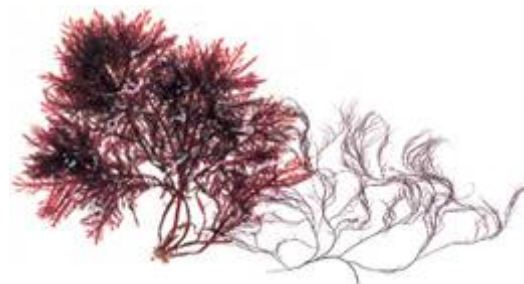
お問合せ先 一般社団法人 埼玉県洋菓子協会 事務局 TEL/FAX:048-441-2121

「伊那寒天」は寒天のトップブランドです。

寒天はこれまで天産物という名のもと、品質管理や製品開発のための研究が立ち遅れていると言う面がありました。

しかし、私たちは創業以来品質管理を徹底し、それぞれの用途にもっともあった寒天を製造する為に、全く新しい製造技術や製造装置の開発、海藻の研究に取り組んで参りました。

今、「伊那寒天」は最も信頼の置ける寒天として、幅広い業種の皆様にご利用頂いております。



■ 伊那寒天 S タイプ

オゴノリを中心とした紅藻類が原料の当社寒天の中でもっともスタンダードな寒天です。匂いが少なく透明感も良いので半生ゼリーや佃煮・魚介蓄肉の缶詰などに利用されます。

■ 伊那寒天 Z タイプ

天草を中心とした紅藻類が原料の当社寒天の中では和菓子向けの寒天です。糖を加えても硬くなりすぎず、羊羹や練りきり餡・和風ゼリー等にご利用頂いております。



■ 伊那寒天 T タイプ

ところてんを作るのに適した強度・粘度ともに高い寒天です。

■ ウルトラ寒天（特許第 3023244 号）

より口溶けの良い低強度・低粘度の寒天を作るために分子量を調整しました。飲料の沈殿防止やペースト状の食品、化粧品の油脂代替などに使用されています。

■ 超高粘弾性寒天

従来の寒天からは考えられない程の粘性を持たせた寒天です。少ない使用濃度でも固まり、フレーバーリリースがとても良いので、生ゼリーを作るのに最適です。

イナゲル[®]

「イナゲル」は寒天の長所を伸ばし、新たな物性を持たせたゲル化剤です。

様々な種類の金属を混合溶解することで、全く新しい物性の合金が出来るように、ゲル化剤もまた何種類かの材料の混合によって、従来無かったようなすばらしい物性が現れます。この組み合わせは無限に近く、地道な研究努力とユーザーニーズの的確な把握により、皆様のお役に立つ「イナゲル」を開発しています。